



A LA VIGNE

CEPAGES

Tannat

TERROIR

Issus des terroirs de « boulbènes », les plus frais du Domaine d'origine limoneuse et situé sur les pieds de coteaux.

VITICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉE

Travail du sol ou enherbement suivant le climat pour aider le sol à fonctionner naturellement en garantissant le meilleur équilibre végétatif. Taille douce et ébourgeonnage afin de réguler la croissance et éviter les stress abiotiques. Les vignes sont conduites avec un optimum de surface foliaire afin de profiter de l'énergie de la lumière.

A LA CAVE

Erraflage total. Macération préfermentaire et écoulage rapide. Fermentation en phase liquide sans sulfites ajoutés. Élevage de 4 à 6 mois et mise en bouteille.

A LA TABLE

Un vin noir, au fruit et à la chair du Tannat, sans les tanins. En accompagnement de toutes les cuisines, grillades, charcuterie. Vin rouge d'été par excellence. Servir à 16°C.

GARDE

1 à 2 ans, conserver à une température < 18°C.